

厨房消毒

某些种类细菌的存在是引起食物有毒的主要原因。

所以，食物准备区必须保持无任何细菌。

我们通过使用有效的清洁方法去除细菌。

3种主要的清洁物质是：

- 清洁剂
- 消毒剂
- 热水

清洁剂

清洁剂是化学制品，当被加入水中时可以帮助去除油脂，污垢物和食物残渣。但它们并不会杀死引起食物有毒的细菌。

当清洁剂与热水一起使用时会更有效。清洗液是一种被广泛使用的清洁剂，但是它的清洁效果相对一般。其他种类的清洁剂适用于被严重弄脏的器具。另一种特殊清洁剂（强碱性的）被用于洗碗机，对于去除那些由于烘烤而粘在厨房器具上的油脂污垢有很好的效果。

所以，不同的清洁剂适用于不同的清洁工作。

消毒剂

消毒能够杀死细菌。你需要确定你所使用的产品的商标说明它是一种消毒剂，或者用其他的词语表明它的作用是杀死细菌。

你可以首先清洁然后再使用消毒剂，或者可以使用同时含有清洁剂和消毒剂的产品。然而最好把清洁和消毒分开，作为两个不同的步骤。必须遵照生产厂家的使用指南。如果没有使用适当的量，该产品就不会发挥好的效果。

清洁和消毒是紧密相连的两个过程。对没有被清洁过的表面进行消毒是没有作用的。记住，用湿抹布擦过的表面也许看起来干净，但可能有很多细菌还在上面。

热水

用热水进行消毒，你有必要知道水是在一个适当的温度，所以必须有一个合适的温度计。

商用洗碗机---该机器必须是某种直到洗碗柜中的温度达到至少 83 度时才开始工作，洗碗水的温度至少在 60 度，并且湿润温度要在至少 77 度时持续 10 秒钟的机器。

浸泡---你可以把器具浸泡在开水中 30 秒，或 77 度以上的水中 2 分钟。

有效清洁的五个步骤：

1. 尽可能擦去食物残渣和脏物
2. 在水中润湿浸泡
3. 用质量好的清洁剂在适当的温度下清洗
4. 用如上所说的滚烫开水消毒，或使用适合的消毒剂
5. 如可能的话应晾干。细菌最适于在潮湿的餐巾里面生存。

清洁器皿的保管等

应该保管在一个独立的房间或壁橱内，通风良好并且远离所有食物。确定容器被清晰标明，而且不要使用旧的食品容器用于此目的。